



# la tagliatella accompagnata

ASSOCIAZIONE ENOGASTRONOMICA BOLOGNESE

Presenta:

## La Rubrica di Pier Luigi

### “TAGLIATELLA **ROSSOBLU** ALLA BULGARELLI”

Nella splendida cornice del “Ristorante Garganelli” al Savoia Hotel Regency di Bologna, lunedì 19 ottobre 2015 alla presenza di tantissimi amici, l’Associazione al completo, tifosi e della famiglia Bulgarelli a cui è stata intitolata, in prima assoluta, una particolare tipologia di tagliatella in onore del grande ed indimenticabile uomo ed atleta che è stato Giacomo:

#### La Tagliatella **Rosso**blu alla Bulgarelli

La portata rende merito al grande Giacomo, in quanto le tagliatelle, rigorosamente una rossa ed una blu che, col delicato e piacevolissimo intingolo, evidenziano l’immancabile classe e la dedizione ai colori del sodalizio calcistico a cui ha dedicato tutto l’amore e le innate prodezze delle personali giocate sul rettangolo verde del Dall’Ara di Bologna ed in tanti altri campi sportivi.

Come si può notare, le due tagliatelle, prodotte esclusivamente con alimenti naturali, e l’accattivante condimento elaborato dai consiglieri dell’Associazione della Tagliatella Accompagnata, hanno posto in evidenza che la coltura gastronomica e lo sport, mi riferisco a quello “vero”, leale, sincero ed al piacere di svolgerlo rispettandone sia le regole che l’avversario possano, anzi ... devono essere salvaguardati in un mondo che lentamente ma inesorabilmente è avviato all’autodistruzione, se non si ripristino quei valori umani e l’intrinseca valentia che i nostri vecchi nell’innata e personale saggezza, hanno cercato di inculcarci, ma a quanto pare alquanto inutilmente, poichè si stanno assottigliando ed impoverendo sempre più e non solo nello sport appunto, ma in tutta la socialità riscontrabile quotidianamente.

Ancora un sincero grazie all’indimenticabile Giacomino che sarà sempre nei cuori rosso-blu di noi, maturi spettatori del Comunale, di cui abbiamo avuto il piacere e l’onore di ammirare quelle giocate e funambolismi che, come si diceva allora “ ... così si gioca solo in paradiso ... ”

ed in suo onore, tutti insieme, un solo grido: “Alè Alè FORZA BOLOGNA!!!”

La ricetta.

- Ingredienti per quattro persone.

★ Per la pasta rossa: 200 g di farina; 2 uova; triplo concentrato di pomodoro.

★ Per la pasta blu: 200 g di farina; 2 uova; blu metilene, colorante alimentare.

★ Per l’intingolo: 100 g di ottima mortadella; 200 g di salsiccia di puro suino; 50 g di fegatini di pollo; 60 cl di brodo di carne; 60 g di sedano; 60 g di carote; 60 g di cipolla; 2 spicchi





# la tagliatella accompagnata

ASSOCIAZIONE ENOGASTRONOMICA BOLOGNESE

d'aglio; alcune foglie di alloro e salvia ed un piccolo rametto di rosmarino; mezzo bicchiere di vino bianco secco e fermo e di marsala secco; olio d'oliva extravergine, sale e pepe s. q.

- Preparazione – Separatamente impastare i due impasti e tirarle a sfoglie sottili: successivamente, con la coltellina, tagliare le sfoglie nella classica ed aurea misura della tagliatella bolognese, e formare nidi di pasta mista, rossa e blu e lasciare riposare.

In un tegame scaldare l'olio con uno spicchio d'aglio ed imbiondire: tritare finemente sedano e carote e fare soffriggere unendo la cipolla tritata e mescolare con una spatola di legno e cuocere a fuoco basso per alcuni minuti. Sfogliare il rosmarino e la salvia e dopo averli tritati, aggiungerli al soffritto dell'alloro.

Tagliare la mortadella a fini cubettini e rosolarla nel soffritto delle verdure.

Incidere la salsiccia nel senso della lunghezza, eliminare il budello e, con l'aiuto delle dita, sbriciolarla: unire al soffritto cuocendo il tutto a fuoco vivace per alcuni minuti. Togliere l'aglio e l'alloro e sfumare col vino bianco facendolo evaporare: irrorare il tutto col brodo di carne e portare a cottura.

Spurgare i fegatini sotto l'acqua corrente e fredda e dopo averli tagliati finemente, rosolare velocemente nell'olio d'oliva col restante spicchio d'aglio e l'alloro: sfumare col marsala ed a cinque minuti dalla cottura dell'intingolo preparato precedentemente, unire il tutto e se necessita, aggiustare di sale e pepe.

Cuocere le tagliatelle in abbondante acqua salata, scolare e condire con l'intingolo.

Ancora un caro saluto ed un abbraccio all'indimenticato Giacomino e ...

**BUON APPETTITO!!!**

**Pier Luigi Nanni**

*La rubrica di Pier Luigi*

[www.latagliatellacompagnata.it](http://www.latagliatellacompagnata.it)